

УДК: 615.214.2453.6.011/.014

**РОЗРОБКА НАПОЮ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ
З ВИКОРИСТАННЯМ КЕФІРНИХ ГРИБКІВ***Масалітіна Н.Ю., Гугніна Ю.О.***Національний технічний університет
Харківський політехнічний інститут», м. Харків**

Порушення мікробіоценозу може призвести до захворювань різної етіології, що робить проблему корекції дисбіозів актуальною сьогодні, враховуючи сучасні несприятливі умови життєдіяльності людини. Численні дослідження показали високу ефективність продуктів, що містять пробіотичні компоненти кисломолочної мікрофлори, при лікуванні різних шлунково-кишкових, гінекологічних захворювань, захворювань верхніх дихальних шляхів, харчової алергії, які, як правило, супроводжуються порушенням мікрофлори кишечника. Це зумовлює необхідність розробки дієвих та доступних пробіотичних препаратів.

Кефірні грибки - асоціативна культура мікроорганізмів здавна привертає увагу вітчизняних та зарубіжних дослідників, але закономірності формування його структури і функціонування залишаються недостатньо вивченими. Грибки мають певну структуру і передають свої властивості і структуру наступним поколінням. Це зерна неправильної форми, з сильно складчастою або горбистою поверхнею, консистенція пружна, м'яко-хрящувата, розміри від 1-2 мм до 3-6 см і більше. Об'єднання мікроорганізмів в співтовариства забезпечує хімічну комунікацію за рахунок дії сигнальних метаболітів і біостимуляторів, призводить до розвитку кооперації клітин, до стійкості співтовариств, здатності протистояти дії зовнішніх факторів. Мікробні спільноти широко використовуються в практичній діяльності людини у складі харчових продуктів та добавок з пробіотичними властивостями.

Перспективним є використання в якості продуцентів пробіотиків кефірних грибків, що являють собою симбіоз більш ніж десяти різних мікроорганізмів, серед яких лактобактерії, оцтовокислі бактерії та молочнокислі дріжджі. Поживною речовиною є лактоза, тому культивування проводили в молоці. В результаті молочнокислого та спиртового бродіння під час життєдіяльності цих організмів утворюється кефір, до складу якого входять вітаміни групи А, В, D, мікро- та макроелементи, полісахариди, білки, молочні бактерії та дріжджеподібні мікроорганізми, що необхідні для нормального функціонування організму людини.

Метою експерименту було порівняння кількості корисних бактерій, що входять до складу кефіру, отриманого при ферментації молока кефірним грибом, та кефіру магазинного. Методом мікроскопіювання фіксованих препаратів було встановлено, що перший зразок містить більшу кількість лактобактерій, ніж звичайний кефір. Це свідчить про доцільність використання кефірного грибка для отримання пробіотиків в фармацевтичній промисловості. Окрім цього, враховуючи сумарний хімічний склад кефіру, його органолептичні характеристики, дає можливість створити технологію отримання кефіру з корисними властивостями.